

APPAREILS DE CUISSON DE PLEIN AIR
MODÈLE No 1203
SOUTHWESTERN SIZZLER™

MANUEL DE MONTAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MODÈLE/SÉRIE No ________________

LE MANUEL D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION COMPREND DES INFORMATIONS IMPORTANTES NÉCESSAIRES AU MONTAGE CORRECT ET À L'UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ DE L'APPAREIL. LIRE ET SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET LES INSTRUCTIONS AVANT DE MONTER ET D'UTILISER L'APPAREIL. SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET LES INSTRUCTIONS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL. CONSERVER CE MANUEL POUR S'Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

METAL FUSION, INC.
712 St. George Avenue.
Jefferson, LA 70121 États-Unis
Si vous avez des problèmes, ou pour toute question
appelez-nous gratuitement au
1-800-783-3885
de 7 h 30 à 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi
504-736-0201
www.kingkooker.com



LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGATS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.



En cas d'odeur de gaz :

1. **Fermer l'alimentation en gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Si l'odeur persiste, ne pas s'approcher de l'appareil; appeler immédiatement le Service d'incendie.**

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

DANGER

1. **Ne jamais laisser cet appareil sans surveillance.**
2. **Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 3,05 m (10 pi) de toute structure, de matières combustibles ou d'une autre bouteille de gaz. Ne pas placer cet appareil sous un abri, QUEL QU'IL SOIT.**
3. **Utiliser les appareils alimentés au propane à l'extérieur uniquement, car ils posent un risque d'incendie et ils dégagent du monoxyde de carbone. Une ventilation inadéquate pourrait entraîner des blessures ou même la mort.**
4. **Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) d'un liquide ou de vapeurs inflammables.**
5. **Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximum (le cas échéant).**
6. **Lors de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, toujours utiliser le thermomètre fourni et ne jamais laisser l'huile ou la graisse atteindre une température supérieure à 177 °C (350 °F). Dans un tel cas, ou si l'huile commence à fumer, ARRÊTER immédiatement le brûleur ou couper l'alimentation en gaz.**
7. **L'équipement et les liquides chauffés restent à des températures brûlantes longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson tant que la température des liquides n'est pas descendue à 38 °C (100 °F) ou moins.**
8. **En cas de feu, ne pas s'approcher de l'appareil et appeler immédiatement le Service d'incendie. Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Pendant la cuisson, toujours avoir à portée de la main un extincteur d'incendie de type BC ou ABC. Un extincteur d'incendie de type BC ou ABC peut être suffisant, dans certains cas, pour maîtriser l'incendie.**

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGATS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.



À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER CE PRODUIT

(Dans ce manuel, les termes appareil, appareil de cuisson, friteuse/bouilloire, brûleur et cuisinière sont utilisés de façon interchangeable pour faire référence à l'appareil de cuisson de plein air King Kooker®.)

1) **Cet appareil doit rester sous SURVEILLANCE. NE PAS laisser cet appareil sans surveillance pendant que le brûleur est en fonction ou le chauffage de l'huile, de la graisse ou de l'eau, pendant la cuisson des aliments, ou si l'appareil est encore chaud après utilisation [huile, graisse ou eau à plus de 38 °C (100 °F)]. Les liquides chauffés et l'équipement restent brûlants longtemps après la cuisson.**
2) **Toujours éloigner les enfants, les animaux et toute personne non autorisée de l'appareil.**
3) **La consommation d'alcool ou de médicaments vendus sur ordonnance ou en vente libre peut altérer votre capacité de monter correctement ou d'utiliser cet appareil en toute sécurité. NE PAS monter ou utiliser cet appareil en cas de consommation d'alcool ou de médicaments vendus sur ordonnance ou en vente libre.**
4) **Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement EN PLEIN AIR. NE PAS l'utiliser dans un bâtiment, dans un garage, une tente ou dans tout endroit fermé. NE PAS l'utiliser dans ou sur un véhicule de plaisance ou un bateau. NE JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage.**
5) **Ne pas placer cet appareil sous TOUTE construction en hauteur. Conserver un espace minimum de 3,05 m (10 pi) entre les côtés, l'avant et l'arrière de l'appareil et TOUTE construction. Conserver la zone exempte de matériau combustible. Ne pas utiliser sur un balcon ou une terrasse d'appartement ou de condo ou en dessous de ces derniers.**
6) **Pendant la cuisson, la bassine à frire/bouilloire doit se trouver sur une surface de niveau, stable et non combustible, comme la brique, le béton ou la poussière de pierre. Éviter les surfaces en bois, en plastique ou en asphalte qui pourraient brûler, fondre ou former des cloques.**
7) **Avant chaque utilisation, vérifier que chaque raccord de l'appareil de cuisson ne fuit pas. Maintenir le flexible d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chaudes. Seul l'ensemble régulateur/tuyau GPL recommandé par Metal Fusion, Inc. doit être utilisé avec cet appareil.**
8) **Ne pas utiliser cet appareil pour frire une dinde.**
9) **En cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, on DOIT utiliser le thermomètre fourni. Suivre les instructions de ce manuel pour une installation et une utilisation correctes du thermomètre. Si le thermomètre fourni avec l'appareil est perdu ou endommagé, se procurer un thermomètre de rechange auprès de Metal Fusion, Inc. avant de l'utiliser l'appareil.**
10) **Si la température de l'huile de cuisson dépasse 177 °C (350 °F) ou si l'huile commence à fumer, arrêter immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz et attendre que la température soit inférieure à 177 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur selon les instructions de ce manuel.**
11) **En cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse, prévoir un extincteur de type BC ou ABC. En cas de feu d'huile ou de graisse, ne pas tenter d'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le Service d'incendie. Dans certaines conditions, un extincteur de type BC ou ABC peut circonscrire l'incendie.**
12) **NE JAMAIS trop remplir la marmite de cuisson avec de l'huile, de la graisse ou de l'eau. Suivre les instructions de ce manuel pour établir les niveaux corrects d'huile, de graisse et d'eau.**

13) L'introduction d'eau ou de glace, provenant d'une source quelconque, dans l'huile ou la graisse peut provoquer un débordement et des brûlures graves par l'huile ou la graisse chaude. Lors de la friture dans l'huile ou la graisse, tous les aliments DOIVENT être entièrement décongelés et séchés à l'aide d'une serviette avant de les plonger dans la friteuse.

14) Ne jamais faire tomber un aliment ou un accessoire dans un liquide de cuisson chaud. Abaisser les aliments et les accessoires lentement dans le liquide de cuisson afin d'éviter un éclaboussement ou un débordement. Lors du retrait des aliments de l'appareil, veiller à éviter les brûlures occasionnées par des liquides de cuisson chauds.

15) Cet appareil et la marmite, y compris les poignées et les couvercles, deviennent dangereusement chauds pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine bien isolés pour se protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson. Des lunettes de sécurité sont également recommandées pour se protéger des projections d'huile. L'huile reste dangereusement chaude plusieurs heures après l'utilisation.

16) NE PAS placer un récipient de cuisson vide sur l'appareil lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement. Faire attention lorsqu'on place quelque chose dans le récipient de cuisson quand l'appareil est en cours de fonctionnement. Ne jamais utiliser un récipient de cuisson dont la capacité et le diamètre sont supérieurs à ceux spécifiés dans ce manuel.

17) En cas de pluie, de neige, de grêle, de neige fondue ou de toute autre forme de précipitation pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrir immédiatement le récipient de cuisson et arrêter les brûleurs et l'alimentation en gaz de l'appareil. Ne pas tenter de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.

18) NE PAS déplacer l'appareil s'il est en cours de fonctionnement. Laisser le récipient de cuisson refroidir à 38 °C (100 °F) ou moins avant de le déplacer ou de le ranger.

19) Éviter tout heurt ou impact avec l'appareil, afin d'éviter tout contact avec l'appareil chaud et tout déversement ou éclaboussure de liquide de cuisson chaud.

20) Voir la section « Utilisation et entretien » pour lire les informations relatives aux bouteilles de GPL. Utiliser une bouteille de 9 kg (20 lb) pour cet appareil de cuisson. La bouteille d'alimentation en GPL doit comporter un collier de protection et doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de GPL du ministère des Transports américain (Department of Transportation – DOT) ou de la Norme nationale du Canada (National Standard of Canada) *CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport de matières dangereuses*. Ne pas stocker de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 %. Pour une élimination correcte des vapeurs, la bouteille de 9 kg (20 lb) doit être en position verticale correcte. L'alimentation en gaz doit être coupée lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Le non-respect de ces instructions et avertissements peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.

21) Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

22) N'utiliser les appareils King Kooker® que conformément aux ordonnances provinciales et locales ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1/NFPA 54, *Stockage et manipulation de gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58 ou au CSA B149.1, Code d'installation au gaz naturel et au propane.*



LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGATS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT KING KOOKER®

TABLE DES MATIÈRES

METAL FUSION, INC.
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

CE QUE COUVRE CETTE GARANTIE

Cette garantie assure que tous les éléments de cet appareil de cuisson de plein air sont exempts de défauts de matériaux et de vices de fabrication, avec les exceptions indiquées plus bas.

DURÉE DE LA COUVERTURE

Cette garantie est valable un an à partir de la date d'achat. Garder le reçu avec ce manuel pour référence ultérieure.

ÉLÉMENTS NON COUVERTS

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

Dommages consécutifs et indirects. Cette garantie ***ne*** couvre **pas** les dommages consécutifs et indirects découlant de quelque façon que ce soit de l'utilisation de cet appareil de cuisson de plein air. La responsabilité de Metal Fusion, Inc. est, en tout cas, limitée au montant du prix d'achat d'origine de cet appareil de cuisson de plein air et ne reste en vigueur que si le produit reste dans sa configuration d'origine d'ouvrage fini. Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages consécutifs ou indirects, de sorte que les limites ou exclusions indiquées plus haut peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Utilisation négligente. Cette garantie ***ne*** couvre aucune perte ou aucun dommage découlant de quelque façon que ce soit de l'utilisation négligente de cet appareil de cuisson de plein air.

Équipement modifié, réparé ou mal utilisé. Cette garantie ***ne*** couvre aucune perte ou aucun dommage découlant de quelque façon que ce soit, de l'utilisation de cet appareil de cuisson de plein air s'il a été modifié, réparé par des personnes autres que le personnel de Metal Fusion, Inc., s'il a été utilisé abusivement ou incorrectement ou s'il a été utilisé sans se conformer aux instructions d'utilisation du fabricant, notamment tout dommage aux ustensiles du client en raison de leur placement sur un appareil de cuisson allumé alors qu'ils étaient vides.

Autres responsabilités assumées. Sauf indication contraire de la loi, cette garantie ***ne*** couvre aucune responsabilité survenant de quelque façon que ce soit à l'utilisation de ce produit où la responsabilité était censée être assumée par une autre personne ou un autre agent.

Peinture, décoloration et rouille. Cette garantie ***ne*** couvre **pas** la peinture sur l'appareil de cuisson de plein air, celle-ci se décapant lors de l'utilisation normale de l'appareil de cuisson de plein air. Cette garantie ne couvre pas non plus la décoloration ou la rouille, celles-ci faisant partie de l'usure normale de l'appareil de cuisson.

CE QUE METAL FUSION, INC. FERA

Metal Fusion, Inc. réparera ou remplacera tout appareil de cuisson de plein air dont le matériau ou la fabrication s'avérerait défectueux. Si la réparation n'est pas possible ou économiquement faisable, Metal Fusion, Inc. remplacera l'appareil de cuisson de plein air par un appareil identique ou substantiellement équivalent. Metal Fusion, Inc. effectuera ce service sans frais, à l'exception des frais réels de transport et de manutention de l'appareil de cuisson de plein air ou des pièces de rechange.

COMMENT OBTENIR ASSISTANCE

Dans l'éventualité d'un problème ou d'un dysfonctionnement de l'appareil de cuisson plein air, il suffit d'appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885.

APPLICATION DES LOIS PROVINCIALES

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez jouir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE



Cher client, chère cliente,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit King Kooker®! Veuillez prendre le temps de remplir votre formulaire d'enregistrement et nous le renvoyer. Nous nous réjouissons toujours de recevoir des suggestions et des commentaires de nos clients au sujet de nos produits. Votre enregistrement nous permet de prendre contact avec vous en cas de besoin. Veuillez conserver votre reçu avec votre manuel d'entretien et d'utilisation. Il sera nécessaire comme preuve d'achat pour nous permettre de vous aider en cas de problème avec votre appareil de cuisson.

Nom : ____

E-Mail: ____

Adresse : ____

____

____

Numéro de téléphone: __________________________________

No de modèle____

Date d'achat ____

Lieu d'achat____

Prix payé ____

Était-ce un cadeau _____ ou l'avez-vous _____ acheté vous-même?

____

____

Commentaires :

____

____

NOTRE PRINCIPAL OBJECTIF EST LA SATISFACTION DU CLIENT. Pour toute question ou problème que vous pourriez avoir, veuillez nous appeler au 1-800-783-3885 avant de renvoyer le produit au point de vente. Ayez votre reçu à portée de la main avant d'appeler.

MERCI,
BONNE CUISINE.

COUPER ICI

COLLER ICI

PLIER

AFFRANCHIS-
SEMENT

METAL FUSION, INC.
712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121 États-Unis

PLIER

SECTION I

MONTAGE DE L'APPAREIL DE CUISSON DE PLEIN AIR

⚠ AVERTISSEMENT

LE MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DOIT ÊTRE LU ATTENTIVEMENT ET BIEN COMPRIS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

(Dans ce manuel, les termes appareil, appareil de cuisson, friteuse/bouilloire, brûleur et cuisinière sont utilisés de façon interchangeable pour faire référence à l'appareil de cuisson de plein air King Kooker®.)

OUTILLAGE REQUIS :

CLÉ DYNAMOMÉTRIQUE OU CLÉ AJUSTABLE, TOURNEVIS, SOLUTION POUR ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

1. Vérifier que tous les éléments de l'appareil de cuisson sont compris dans le carton de livraison avant de commencer le montage. Identifier les pièces de l'appareil de cuisson à l'aide du schéma de montage. Les accessoires, tels que les casseroles, peuvent être différents selon le modèle. Vérifier la liste des accessoires figurant sur le carton de l'appareil de cuisson. Les pièces suivantes sont considérées comme essentielles et doivent être incluses dans le carton, quel que soit le modèle.

   Liste des pièces requises :

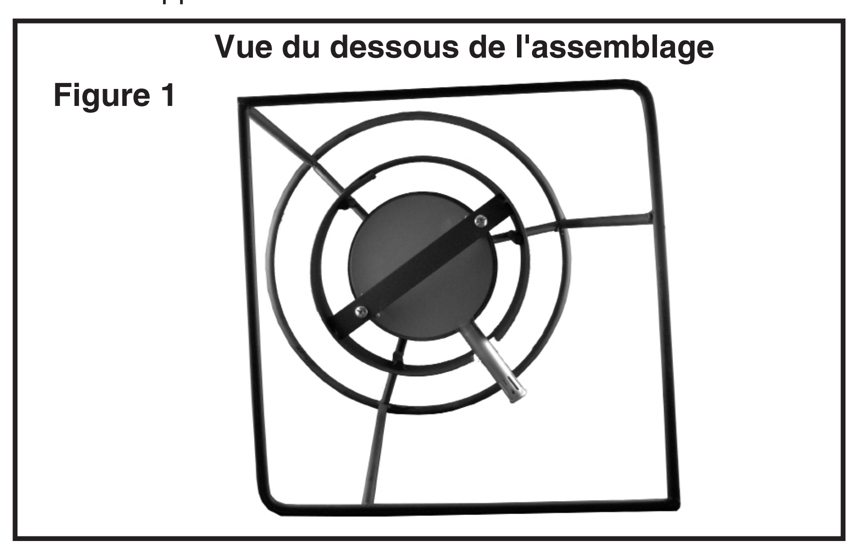
   Support de l'appareil de cuisson, brûleur, tuyau GPL/régulateur, thermomètre

   Si une des pièces indiquées ci-dessus manque, appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi, pour remplacement.

2. Lire les instructions de montage et comprendre l'ordre de montage avant de commencer à monter l'appareil de cuisson.

3. Installer le brûleur dans le support de l'appareil de cuisson en suivant les directives ci-dessous.

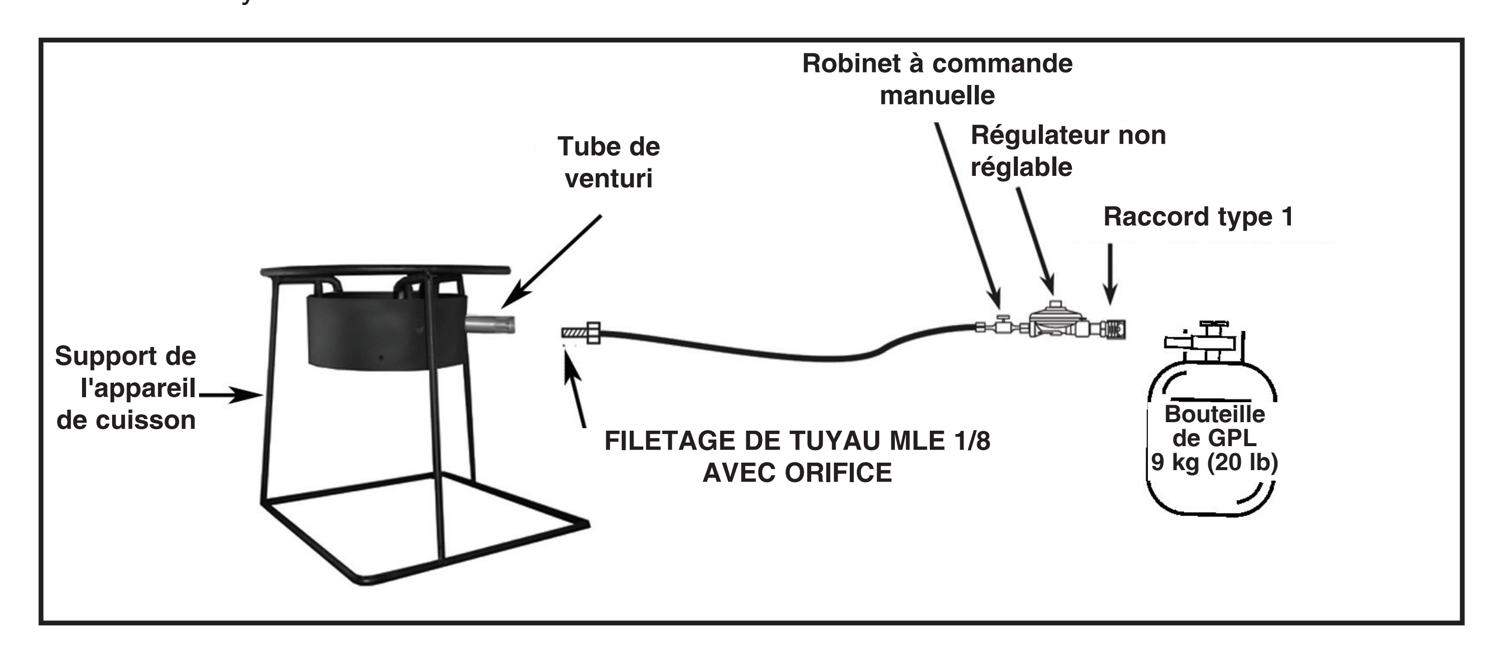
   A. Retirer les deux vis du support du brûleur situées sur le dessous du brûleur en utilisant un tournevis.
   B. Renverser le support du brûleur tel qu'il est illustré à la **Figure 1**.
   C. Aligner les deux trous de la barre plate du support de l'appareil de cuisson sur les deux trous du support situés sur le dessous du brûleur. Le tube de venturi du brûleur devrait dépasser l'ouverture de la tôle de protection contre le vent.
   D. Insérer les vis dans les trous de la barre plate et dans les trous du support du brûleur. Serrer avec un tournevis. Se référer à la **Figure 1** ci-dessous pour voir le brûleur monté correctement.
   E. Remettre le support du brûleur à l'endroit. Vérifier si le brûleur est au niveau et solide.



Vue du dessous de l'assemblage

Figure 1

4. Monter le tuyau au brûleur en suivant les directives ci-dessous.



A. Serrer le raccord du tuyau dans le venturi à l'aide d'une clé dynamométrique à 95 - 105 lb/po. Autrement, serrer à la main et, à l'aide d'une clé, serrer encore de 1 à 1,5 tour.

5. Voir la section « **Utilisation et entretien** » pour de plus amples instructions.

SECTION II
UTILISATION ET ENTRETIEN

(Dans ce manuel, les termes appareil, appareil de cuisson, friteuse/bouilloire, brûleur et cuisinière sont utilisés de façon interchangeable pour faire référence à l'appareil de cuisson de plein air King Kooker®.)

⚠ AVERTISSEMENT

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.
LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGATS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

INSTRUCTIONS ET PRÉCAUTIONS RELATIVES À L'UTILISATION SÉCURITAIRE DU THERMOMÈTRE ET DES APPAREILS DE CUISSON DE PLEIN AIR POUR GRANDE FRITURE

1. Toujours utiliser un thermomètre lors de l'utilisation de cet appareil comme friteuse/chaudière.

   a. Avant chaque utilisation de l'appareil, s'assurer que le thermomètre est correctement étalonné en plaçant sa pointe dans une casserole d'eau bouillante. Le thermomètre doit indiquer 100 °C +/-10° (212 °F +/-20°). Si le thermomètre n'est pas étalonné correctement, contacter Metal Fusion, Inc. pour remplacement avant d'utiliser l'appareil.

   b. Suspendre le thermomètre à l'intérieur de la marmite, la sonde étant immergée dans le liquide de cuisson. Ne jamais placer de couvercle sur la marmite lors du contrôle de la température de l'huile.

   c. Une fois les brûleurs allumés, toujours contrôler la température indiquée sur le thermomètre. L'eau bout à 100 °C (212 °F). La température de l'huile chaude ne doit jamais dépasser 177 °C (350 °F).

   IMPORTANT : À température élevée, l'huile peut s'enflammer. La plupart des thermomètres King Kooker® comportent une zone rouge au-delà de 177 °C (350 °F) pour indiquer un danger. Ne jamais laisser la température dépasser 177 °C (350 °F). Si elle excède 177 °C (350 °F), arrêter immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz et attendre que la température descende en dessous de 177 °C (350 °F) avant de rallumer selon les instructions du manuel. Si l'huile commence à fumer, à n'importe quel stade de la cuisson, arrêter immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz, quelle que soit l'indication du thermomètre. Laisser l'huile refroidir et contacter Metal Fusion, Inc. pour des instructions complémentaires.

   d. Lorsque la cuisson est terminée et que l'appareil de cuisson est arrêté, laisser la température de l'huile descendre au-dessous de 38 °C (100 °F) avant de déplacer la marmite, l'huile à friture ou l'appareil de cuisson.

   e. Appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 pour toute question concernant l'utilisation ou le fonctionnement du thermomètre.

2. Ne jamais couvrir la marmite lors de la cuisson à l'huile.

3. Toujours laisser décongeler et sécher les aliments complètement avant de les placer dans l'huile chaude. Les aliments congelés ou mouillés peuvent provoquer un débordement de l'huile ou de la graisse.

4. Ne jamais placer de marmite vide sur une flamme nue.

5. En cas de pluie, de neige, de grêle, de neige fondue ou de toute autre forme de précipitation pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrir immédiatement le récipient de cuisson et arrêter les brûleurs et l'alimentation en gaz de l'appareil. Ne pas tenter de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.

6. Des équipements d'extinction de feu doivent être facilement accessibles en cas de cuisson avec de l'huile ou de la graisse. En cas de feu d'huile ou de graisse, NE PAS tenter d'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le Service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines conditions, circonscrire le feu.

7. Ne pas utiliser cet appareil pour frire une dinde.

DÉTERMINATION DES NIVEAUX DE REMPLISSAGE APPROPRIÉS POUR LES RÉCIPIENTS DE CUISSON

Ne jamais remplir le récipient d'huile, de graisse ou d'eau de façon excessive. Ne jamais remplir la marmite au-delà de la ligne de remplissage maximum. Si la marmite utilisée ne comporte pas de ligne de remplissage maximum, suivre les instructions ci-dessous pour déterminer la quantité de liquide de cuisson à utiliser :

a. Placer les aliments dans ou sur le support.

b. Placer les aliments et le support dans le récipient vide.

c. Remplir le récipient d'eau, jusqu'à ce que les aliments soient entièrement submergés. Il doit y avoir un minimum de 7,5 cm (3 po) entre la surface de l'eau et le haut du récipient.

d. Retirer les aliments du récipient et repérer le niveau d'eau sur le côté de celui-ci ou mesurer la quantité d'eau dans le récipient.

e. Retirer l'eau et sécher à fond le récipient et les aliments.

f. Il s'agit de la quantité de liquide de cuisson à verser dans le récipient pour cuire les aliments.

INFORMATION SUR LES BOUTEILLES DE GPL

Les appareils de cuisson de plein air King Kooker® sont fabriqués pour être utilisés avec **des bouteilles de GPL de 9 kg (20 lb)**. Les informations importantes à ne pas oublier au sujet des bouteilles de GPL comprennent :

1. Toujours lire et suivre les instructions du fabricant de la bouteille.
2. S'assurer que la bouteille de gaz n'est pas trop remplie. Le poids maximum d'une bouteille correctement remplie est d'environ 17 kg (38 lb). Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 %.
3. Vérifier que le robinet de la bouteille comporte un raccord approprié pour une connexion d'appareil de type 1.
4. Ne pas ranger de bouteille de GPL de rechange sous cet appareil ou à proximité de ce dernier.
5. Débrancher la bouteille de l'appareil de cuisson pour la ranger.
6. Garder la bouteille hors de portée des enfants.
7. Ne pas utiliser ou stocker la bouteille dans un bâtiment, un garage ou un endroit fermé.
8. Toujours utiliser une bouteille de 9 kg (20 lb) dans sa position verticale pour une élimination correcte des vapeurs. Elle doit également être rangée et transportée en position verticale.
9. La bouteille doit comporter un collier de protection de son robinet.
10. Placer le pare-poussière sur le robinet de bouteille lorsque celle-ci n'est pas en usage. N'utiliser que le pare-poussière fourni avec le robinet de bouteille. L'utilisation d'autres types de pare-poussière pourrait provoquer une fuite de propane.
11. La bouteille doit être FERMÉE (position OFF) lorsqu'elle n'est pas en usage.

⚠ AVERTISSEMENT

TOUJOURS LIRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT DE LA BOUTEILLE.
LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGATS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

INSTRUCTIONS DE BRANCHEMENT

1. Vérifier que le robinet de tuyauterie est réglé afin d'interdire la circulation de gaz. Tourner le robinet à commande manuelle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il arrête. Cette position est appelée « position ARRÊT » ("OFF").
2. Fixer le régulateur sur le robinet de la bouteille en tournant le raccord de type 1 dans le sens horaire. Serrer à la main. Voir le schéma de montage du tuyau de l'appareil à la page 10.
3. Effectuer l'essai d'étanchéité :

ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

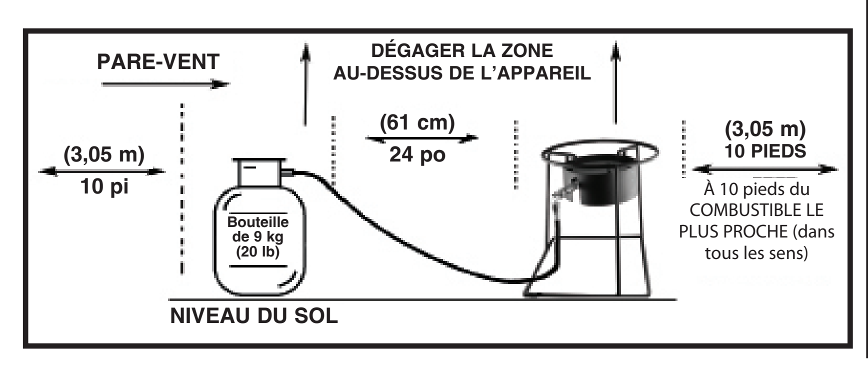
Avant d'allumer l'appareil, celui-ci doit satisfaire à un essai d'étanchéité complet en utilisant une solution d'eau savonneuse sans ammoniaque (50 % de savon sans ammoniaque et 50 % d'eau). Ce mélange sera appliqué avec une petite brosse sur toutes les connexions de gaz, une fois le robinet de la bouteille ouvert (0,5 tour maximum). Si des bulles apparaissent, indiquant une fuite, fermer la bouteille et serrer le raccord fuyant jusqu'à ce qu'un autre contrôle ne détecte aucune fuite.

Si le serrage du raccord n'arrête pas la fuite, appeler Metal Fusion, Inc., 1-800-783-3885, pour assistance.

NE JAMAIS UTILISER LE TUYAU/RÉGULATEUR S'IL Y A FUITE.

4. Avant d'allumer l'appareil de cuisson, vérifier que le tube de venturi n'est pas obstrué et que le diaphragme est correctement vissé dans le tube de venturi selon les instructions de la page 10. Si elles se présentent, ces deux situations doivent être corrigées avant l'allumage afin d'éviter un retour de flamme.

INSTRUCTIONS DE PLACEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

Conserver un espace de 61 cm (24 po) entre la bouteille de GPL et l'appareil. Le fait de placer la bouteille trop près de l'appareil peut conduire à un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.

Le tuyau reliant l'appareil à la bouteille pose un risque de trébuchement. Ne pas marcher sur le tuyau ou entre la bouteille et l'appareil. Le trébuchement peut provoquer le renversement de la bouteille ou de l'appareil, ce qui peut conduire à un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort.

1. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3,05 m (10 pi) de toute structure, de matières combustibles ou d'une autre bouteille de gaz, ou à moins de 7,5 m (25 pi) de liquides ou de vapeurs inflammables.

2. Aucun combustible ou toit ne doit surplomber l'appareil.

3. Conserver un espace de 61 cm (24 po) entre la bouteille de GPL et l'appareil.

4. La bouteille de GPL et l'appareil doivent être placés de façon à ce que le vent éloigne la chaleur émise par l'appareil de la bouteille de propane. Cela permet d'éviter des incendies en écartant les flammes d'un feu de graisse de la bouteille de propane.

5. Centrer la marmite sur le brûleur de l'appareil de cuisson. NE PAS utiliser de marmite plus grande que 28,39 L (30 pte).

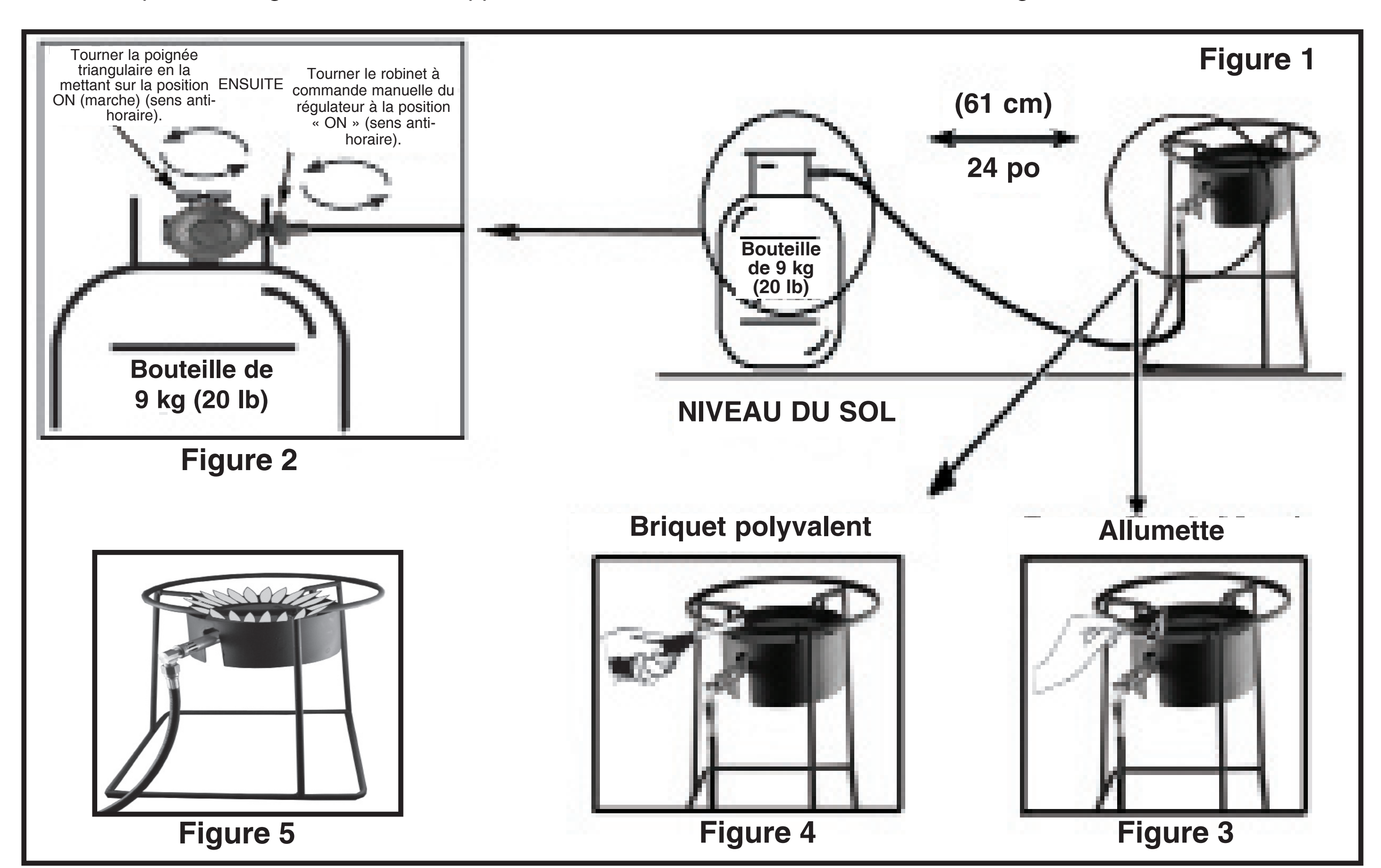
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ET DE FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

L'APPAREIL DE CUISSON NE DOIT PAS ÊTRE ALLUMÉ TANT QUE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATIONS SUIVANTES N'ONT PAS ÉTÉ ENTIÈREMENT SUIVIES.

1. S'assurer que le brûleur est monté selon l'illustration **(Figure 1).**
2. S'assurer que le robinet à commande manuelle est sur ARRÊT ("OFF") en le tournant dans le sens horaire jusqu'à son point d'arrêt.
3. Ouvrir le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens anti-horaire, comme il est indiqué dans le schéma (**Figure 2**).
4. Placer le bout d'un briquet au-dessus du brûleur selon la **Figure 4**, ou utiliser une allumette au-dessus du brûleur selon la **Figure 3**. Mettre le robinet à commande manuelle à la position « ON » (Marche) **(Figure 2)** jusqu'à ce que l'allumage s'effectue. Tourner le robinet à commande manuelle dans le sens anti-horaire pour augmenter la circulation du gaz au brûleur et donc augmenter ainsi la taille des flammes **(Figure 5).**

   Lors de l'allumage du brûleur, s'il ne s'allume pas en trois à cinq secondes, tourner le robinet à commande manuelle et le robinet de la bouteille dans le sens horaire jusqu'à ces qu'ils s'arrête. Cette position est appelée position « ARRÊT » ("OFF"). Attendre cinq minutes pour la dispersion du gaz. Répéter la procédure.
5. Vérifier que les flammes sont bleues et qu'elles sortent complètement autour du brûleur (voir la **Figure 5**). En cas de flamme jaune, ou si des orifices ne comportent pas de flammes, le tube de venturi ou les orifices peuvent être obstrués. Vérifier les instructions de maintenance à la page 15 pour plus d'information au sujet d'une flamme jaune.
6. Toujours contrôler la flamme pendant toute la cuisson. Si la flamme s'éteint accidentellement, à tout stade de la cuisson, fermer immédiatement le robinet à commande manuelle et le robinet de la bouteille ("OFF"). Attendre cinq minutes pour la dispersion du gaz et rallumer l'appareil de cuisson selon les instructions d'allumage de cette section.



⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS PLACER LES MAINS OU LE VISAGE DIRECTEMENT AU-DESSUS DU BRÛLEUR LORS DE L'ALLUMAGE.

ARRÊT ET RANGEMENT DE L'APPAREIL DE CUISSON APRÈS UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS DÉPLACER L'APPAREIL DE CUISSON OU LA MARMITE S'IL EST EN COURS D'UTILISATION OU ENCORE CHAUD [TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE A 38 °C (100°F)].

1. Après chaque utilisation, ARRÊTER le King Kooker® d'abord au niveau du robinet à commande manuelle et ensuite au niveau du robinet de la bouteille. **S'assurer qu'il n'y a pas de flamme et que tous les robinets sont fermés.** Ne pas quitter l'appareil de cuisson tant qu'il ne s'est pas entièrement refroidi. Lorsque vous manipulez des aliments sur le cuiseur, toujours porter des gants de cuisinier.
2. Débrancher le régulateur de la bouteille en tournant le raccord de type 1 dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se sépare de la bouteille.
3. Le rangement de cet appareil de cuisson à l'intérieur n'est permis que si la bouteille en est débranchée et retirée. Ne pas utiliser ou ranger de bouteille dans un bâtiment, un garage ou un endroit fermé. Lire et suivre les instructions du fabricant de la bouteille. Celle-ci doit toujours être rangée hors de portée des enfants. Toujours entreposer l'appareil à l'abri des insectes et de la contamination qui pourraient obstruer le tube de venturi.

⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, DES RISQUES DE BRÛLURE ET D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGATS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

ENTRETIEN DES APPAREILS DE CUISSON DE PLEIN AIR ET DES ACCESSOIRES

1. La zone d'utilisation de l'appareil de cuisson doit être exempte de produits combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson, effectuer une inspection et retirer tout objet combustible.
2. La circulation de l'air de combustion et de ventilation ne doit pas être obstruée. L'appareil de cuisson doit être installé dans une zone dégagée dans un périmètre d'au moins 3,05 m (10 pi), sans toit et sans objet le surplombant. Vérifier l'emplacement et l'installation de l'appareil de cuisson avant de l'utiliser.
3. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifier que le brûleur/tube de venturi sont exempts d'insectes, de nids d'insectes et d'autres obstructions. Un tube colmaté peut entraîner un feu sous l'appareil.
4. Suivre toutes les instructions d'allumage se trouvant dans le manuel d'utilisation et d'entretien à chaque utilisation de l'appareil de cuisson. Vérifier la couleur et l'aspect de la flamme. La flamme doit brûler avec une couleur principalement bleue. En cas de flamme très jaune, le brûleur/tube de venturi peut être obstrué.

   En présence d'une obstruction ou d'une flamme jaune, arrêter l'appareil de cuisson et le laisser refroidir. Débrancher le tuyau de l'appareil de cuisson. Vérifier le tube de venturi du brûleur avec une lampe de poche pour voir s'il est colmaté. Dans l'affirmative, utiliser du fil de fer, comme par exemple un cintre, dans le tube de venturi pour enlever tout produit ou objet obstruant. Remonter l'appareil de cuisson et le rallumer selon les directives du manuel d'entretien et d'utilisation. Si le problème persiste, appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi.
5. Toujours utiliser l'ensemble tuyau GPL/régulateur fourni avec l'appareil. Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifier si le tuyau GPL présente une abrasion, une usure, une coupure ou s'il fuit. Si le tuyau est endommagé, remplacer l'ensemble tuyau/régulateur avant d'utiliser l'appareil. Contacter Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 pour plus d'information au sujet d'un assemblage de tuyau de rechange. Seul l'ensemble de tuyau GPL/régulateur recommandé par Metal Fusion Inc. doit être utilisé avec cet appareil.
6. Pour l'achat de toute pièce de rechange ayant pu s'endommager ou se perdre, contacter Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi.
7. Nettoyage de l'appareil :

   Appareil de cuisson et tuyau GPL/régulateur : S'il le faut, éliminer toute huile ou liquide s'étant éclaboussé(e) sur l'appareil pendant la cuisson avec de l'eau savonneuse douce sur un chiffon, puis sécher avec une serviette. Ne pas plonger le brûleur, le tuyau ou le régulateur dans l'eau, afin d'éviter qu'ils ne rouillent.

   Marmites en aluminium ou en acier inoxydable : Nettoyer après chaque utilisation selon les instructions de la page 16.

   Ustensiles de cuisine en fonte : Nettoyer après chaque utilisation selon les instructions de la page 16.

   Thermomètre : Nettoyer après chaque utilisation avec de l'eau savonneuse douce et sécher avec une serviette. Ne pas immerger ni laver au lave-vaisselle.

CONSEILS D'ENTRETIEN DES POÊLES ET DES BOUILLOIRES EN ALUMINIUM

Il n'est pas nécessaire d'apprêter les marmites en aluminium avant de les utiliser. Laver avec un liquide à vaisselle et sécher avec une serviette.

Après la cuisson, laver les marmites et les poêles à frire en aluminium dans du détergent chaud et mousseux. Si de la graisse ou de la suie a cuit sur l'extérieur de la marmite pendant la cuisson avec l'appareil de cuisson de plein air, frotter la marmite avec de la laine de fer.

NE PAS PULVÉRISER DE PRODUIT À NETTOYER LES FOURS SUR LES MARMITES EN ALUMINIUM POUR ÉLIMINER LA GRAISSE OU LA SUIE. CELUI-CI RENDRAIT LE FINI MAT.

Si des aliments restent collés dans la casserole, verser de l'eau chaude et laisser tremper. Frotter ensuite la casserole avec du savon et de la laine de fer pour éliminer les aliments.

Si de l'eau dure ternit l'intérieur de la marmite, la remplir jusqu'au niveau sombre avec de l'eau et un mélange de crème de tartre ou de vinaigre (avec une concentration de trois tasses d'eau pour une cuillerée à soupe de crème de tartre ou de vinaigre). Faire bouillir cinq à dix minutes.

NE JAMAIS PLACER DE MARMITE EN ALUMINIUM OU EN ACIER INOXYDABLE VIDE SUR UN APPAREIL DE CUISSON ALLUMÉ. Son fond pourrait être percé. Une décoloration, des rayures et un criblage peuvent se produire quand les marmites sont utilisées sur les appareils de cuisson en plein air. Cela n'affecte pas les performances de la marmite.

Ne pas ranger de l'huile usagée dans la marmite en aluminium. Le sel utilisé dans la cuisson peut corroder la marmite et provoquer une fuite. Laver la marmite avec de l'eau savonneuse chaude et la rincer après chaque utilisation.

PRÉPARATION ET ENTRETIEN DES USTENSILES DE CUISINE EN FONTE

Les nouvelles marmites en fonte sont recouvertes de paraffine pour éviter la rouille. Avant de les utiliser pour la première fois, les laver avec de l'eau savonneuse douce, puis les rincer et bien sécher. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs. Graisser toute la surface de l'ustensile avec une légère couche de matière grasse végétale solide. Ne pas utiliser de graisse salée (margarine ou beurre). Chauffer pendant 30 à 60 minutes dans un four à 149-177 °C (300-350 °F). Retirer l'ustensile du four, vider l'excès de graisse et l'essuyer avec une serviette en papier. Le procédé de préparation est terminé. À chaque utilisation de l'ustensile en fonte, recouvrir toute la surface d'une légère couche de graisse végétale solide, l'essuyer avec une serviette en papier et le ranger.

RENSEIGNEMENTS SUR L'HUILE A FRITURE

Dans nos instructions, nous suggérons d'utiliser de l'huile d'arachide pour la friture. C'est une excellent choix, mais toute huile végétale liquide de qualité peut être utilisée.

SUGGESTIONS RELATIVES À LA CONSERVATION DE L'HUILE À FRITURE USAGÉE :

Après la première utilisation, laisser l'huile refroidir. Alors que l'huile est légèrement tiède, filtrer les particules avant de la stocker dans le récipient d'origine, dans un récipient similaire en plastique résistant ou en verre. Cela peut être effectué à l'aide d'un filtre en papier (filtre à café) ou d'un chiffon propre (serviette à vaisselle). Ne jamais verser de l'huile chaude dans un récipient. Pour obtenir de meilleurs résultats, ranger l'huile dans un endroit frais. Elle peut être réutilisée dans les 30 jours. La jeter après la deuxième utilisation ou quand le goût d'huile réchauffée devient trop fort.

Conseil pratique : Faire frire des pommes de terre après avoir fait frire des aliments pour améliorer la qualité de l'huile en vue de la prochaine utilisation.



SECTION III
RECETTES
de

The King of Outdoor Cooking®
(le Roi de la cuisine en plein air)

Pour en savoir plus sur les recettes et les appareils, consulter notre site Web à l'adresse www.kingkooker.com

Friture de fruits de mer

Laver les fruits de mer et les égoutter. Éliminer toute humidité excessive, cela réduira les éclaboussements dans l'huile chaude. Bien recouvrir les fruits de mer de King Kooker® Seasoned Fish Fry. Placer dans l'huile ou la matière grasse à 163–177 °C (325–350 °F) et faire brunir sur tous les côtés. Une panure plus épaisse peut être obtenue en trempant les fruits de mer dans un mélange d'œufs et de lait avant de les recouvrir de friture de poissons assaisonnée.

Poisson noirci

Faire chauffer une poêle en fonte pendant un minimum de dix minutes sur le King Kooker®. Laisser la poêle devenir presque incandescente – suffisamment chaude pour que le « cercle de flamme » apparaisse au centre. Cette recette produit beaucoup de fumée.

Pour de meilleurs résultats, les filets doivent avoir une épaisseur de 1,25 cm (1/2 po). Tremper les filets dans du beurre ou de la margarine fondus et saupoudrer de King Kooker® Blackened Redfish Seasoning sur les deux côtés des filets. Les mettre dans la poêle et les faire cuire 45 secondes de chaque côté. Servir très chaud.

Rondelles d'oignon frites

Ingrédients : Oignons colossaux (si possible), 2 œufs battus, 1/2 tasse de lait, farine, King Kooker® Onion Mum Seasoning.

Couper les oignons en rondelles, les laver et les égoutter. Mélanger les œufs et le lait dans un bol. Tremper chaque rondelle d'oignon dans le mélange d'œufs et de lait, puis dans la farine. Tremper de nouveau les rondelles d'oignons dans le mélange d'œufs et de lait, puis les recouvrir de King Kooker® Onion Mum Seasoning.

Faire chauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Placer une rondelle d'oignon à la fois dans l'huile chauffée. Quand les rondelles flottent à la surface, les retirer de l'huile. Servir chaud.

Champignons frits

Ingrédients : Champignons, eau, huile, King Kooker® Seasoned Fish Fry.

Découper les champignons en tranches de 0,32 cm (1/8 po) et les plonger dans l'eau pour mouiller les tremper. Bien recouvrir les tranches de King Kooker® Seasoned Fish Fry. Faire chauffer l'huile à 177 °C (350 °F). Placer les tranches de champignons dans l'huile chauffée. Quand les tranches flottent à la surface, les retirer de l'huile. Servir chaud.

Ailes King Kooker®

Ingrédients : 3-5 livres d'ailes décongelées et séchées, King Kooker® Cajun Seasoning, huile à friture, sauce pour ailes King Kooker® du goût souhaité.

Faire chauffer l'huile à friture à 163 °C (325 °F). Recouvrir les ailes de King Kooker® Cajun Seasoning. Placer quelques ailes avec précaution dans l'huile à friture chauffée. Faire cuire jusqu'à ce que les ailes flottent et paraissent cuites. Retirer les ailes de la graisse avec précaution à l'aide d'une écumoire suffisamment longue pour garder les mains à l'écart de l'huile. Vérifier la cuisson d'une aile. Si elle est cuite, ajouter quelques ailes à cuire au prochain lot. Toujours contrôler la température de l'huile afin de garder à 163 °C (325 °F). Après avoir retiré les ailes de l'huile, les tremper dans la sauce pour ailes King Kooker® souhaitée. Vous pouvez choisir parmi Spicy, Jalapeno, Habanero ou Cayenne Garlic.

SPECIALITIES DU SOUTHWESTERN SIZZLER™

Pour en savoir plus sur les recettes et les appareils, consulter notre site Web à l'adresse www.kingkooker.com

Tamales King Kooker®

Ingrédients des tamales :
3 livres de viande hachée
1 livre de saucisse de porc en vrac
2 cuillerées à soupe de paprika
2 cuillerées à soupe d'oignon en poudre
2 cuillerées à soupe d'ail en poudre
4 cuillerées à soupe de chili en poudre
1 cuillerée à soupe d'origan
2 cuillerées à thé de sel
2 cuillerées à thé de poivre noir moulu
2 cuillerées à soupe de cumin moulu
1 tasse d'eau
enveloppes de maïs ou enveloppes à tamales de grandeur 114 cm x 114 cm (4,5 x 4,5 po)
Masa (au moins 6 à 8 tasses)

Ingrédients de la sauce : (une option pour plus de saveur)
2 boîtes (10 oz) de tomates étuvées avec piments verts hachés de marque Ro-tel
4 boîtes (16 oz) de purée de tomate
2 cuillerées à soupe d'origan
2 cuillerées à soupe d'oignon en poudre
2 cuillerées à soupe d'ail en poudre
2 cuillerées à thé de sucre
2 cuillerées à thé de poivre
2 cuillerées à thé de sel



Mélanger les tamales :
Dans un grand bol, bien mélanger la viande hachée et la saucisse de porc en vrac. Mélanger les assaisonnements secs dans un petit bol et les ajouter au mélange de viande. Bien mélanger les assaisonnements dans le mélange de viande. Ajouter l'eau et la mélanger avec la viande et les assaisonnements. Mettre dans le réfrigérateur pendant au moins une heure. Tremper les enveloppes de maïs dans un bol d'eau afin qu'elles deviennent assez pliables pour envelopper.

Envelopper les tamales :
Sortir le mélange de viande du réfrigérateur. Mettre le masa dans un bol à mélanger. Préparer une surface sèche et propre pour envelopper les tamales. Placer une enveloppe à tamale trempée sur la surface plate. Ajouter environ une à deux cuillerées à soupe du mélange de viande. La quantité du mélange utilisée sera déterminée par la taille de l'enveloppe à tamale. Une cuillerée à soupe du mélange peut être suffisante pour les petites enveloppes, tandis qu'il serait préférable d'utiliser deux cuillerées à soupe pour les grandes enveloppes. Étendre à la main le mélange de viande en forme cylindrique, puis rouler la viande dans le mélange de masa. Étendre le plus de masa possible sur la viande. Étendre le mélange sur une enveloppe jusqu'à 2,5 cm (1 po) du bord afin de pouvoir la plier. Enrouler l'enveloppe autour du mélange et plier un des bouts.

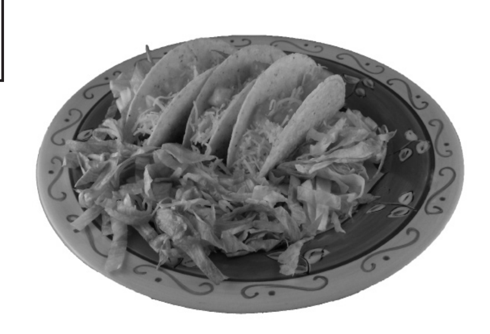
Cuire les tamales à la vapeur :
Mettre environ 6,5 cm d'eau (2,5 po) dans le cuiseur à vapeur. Remplir jusqu'en dessous de la partie saillante du cuit-vapeur. Mettre le panier vapeur sur la partie saillante. Mettre les tamales dans le panier vapeur de sorte que les bouts pliés pointent vers le bas et les bouts ouverts, vers le haut. Tasser les tamales les uns contre les autres pour qu'ils ne tombent pas lors de la cuisson. Couvrir la marmite et la placer sur le support de l'appareil de cuisson. Allumer le brûleur et cuire les tamales à la vapeur pendant environ deux heures. Surveiller l'appareil en tout temps pendant la cuisson à la vapeur. Enlever le couvercle et vérifier périodiquement les tamales lors de la cuisson afin de s'assurer qu'il y a toujours de l'eau dans la marmite. Si nécessaire, ajouter de l'eau à la marmite. En poussant les tamales d'un côté avec une spatule, verser d'autre eau à travers les trous du panier vapeur et dans le fond du cuiseur. Après deux heures, sortir un tamale et vérifier la cuisson de la viande. S'il est cuit, sortir les tamales du panier.

Préparer la sauce :
Combiner tous les ingrédients de la sauce dans une poêle de 7 litres (8 pte). Laisser mijoter à feu doux environ dix minutes. Sortir les tamales du panier vapeur et les ajouter à la sauce. Laisser mijoter un autre dix minutes. Ne pas remuer les tamales puisqu'ils tomberont en morceaux. Il faut toutefois les surveiller pour s'assurer qu'ils ne brûlent pas ou qu'ils ne collent pas à la poêle. Au lieu d'immerger les tamales, il est toujours possible de les placer sur un plat et de les napper de sauce.

Tacos KING KOOKER®

Utiliser l'appareil de cuisson de plein air King Kooker® ainsi que la poêle de 6,5 litres (7 pte) et l'écumoire.

Ingrédients :
1 cuillerée à soupe d'oignon en poudre
1 cuillerée à soupe d'ail en poudre
1 cuillerée à soupe de cumin moulu
2 cuillerées à soupe de chili en poudre
1 cuillerée à soupe de paprika
1 cuillerée à thé de poivre
1 cuillerée à thé de sel
¾ de cuillerée à thé de poivre de cayenne rouge
1 tasse d'eau
2 livres de viande hachée
18 coquilles à taco – Les mettre au four
si vous les voulez chaudes.





Garnitures suggérées :
Laitue coupée en lamelles
Tomates en dés
Cheddar râpé
Crème sure
Sauce Taco

Étapes :
Utiliser la poêle à frire pour faire revenir la viande hachée. Émietter la viande hachée dans la poêle et la faire cuire à feu doux sur l'appareil de cuisson de plein air. Remuer souvent pour que la viande ne colle pas au fond de la poêle. Égoutter l'excès de gras. Mélanger les assaisonnements secs dans un petit bol. Verser le mélange sur la viande et ajouter de l'eau. Laisser cuire de 12 à 15 minutes à feu doux en remuant de temps à autre. Pour servir, remplir chaque coquille de deux cuillerées du mélange de viande, puis ajouter les garnitures au choix.

Haricots Pinto King Kooker®

Préparer facilement et rapidement un vrai régal du Sud-Ouest avec votre appareil de cuisson de plein air et votre autocuiseur de riz (ou poêle à frire)!

Ingrédients :
3 boîtes de 16 oz de haricots Pinto
1 oignon finement coupé
1 cuillerée à soupe d'ail en poudre
1 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de poivre
½ livre de saucisse de porc assaisonnées en vrac
½ livre de viande hachée
1 cuillerée à soupe de piments jalapeno découpés
2 cuillerées à soupe de poivrons déshydratés
2 tasses d'eau



Étapes :
Mettre la viande hachée et la saucisse dans la poêle à frire. Émietter la viande, allumer l'appareil de cuisson et faire revenir légèrement. Égoutter le gras et laisser la viande dans la marmite. Ajouter les oignons coupés, l'ail en poudre, le sel et le poivre. Faire sauter jusqu'à ce que les oignons soient ramollis et deviennent translucides. Ajouter les piments jalapenos, les poivrons, les haricots pinto et l'eau. Laisser cuire pendant 15 minutes à feu doux tout en remuant souvent. Servir avec du riz si vous voulez. Donne environ 12 portions d'une demi-tasse.

Fajitas de bœuf King Kooker®

Pour préparer du bœuf, utiliser votre appareil de cuisson de plein air et votre autocuiseur de riz (ou votre poêle) et délecter ainsi vos invités.

Ingrédients :
2 cuillerées à soupe d'oignon en poudre
2 cuillerées à soupe d'ail en poudre
2 cuillerées à soupe de cumin moulu
1 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de poivre noir moulu
1 tasse d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de jus de lime
(en bouteille ou jus frais)
3 livres de steak de ronde de bœuf, coupé en morceaux
de 10 cm x 2,5 cm (4 po x ½ po).
1 ou 2 oignons coupés en lanières
1 ou 2 poivrons verts coupés en lanières
12 tortillas
Sauce salsa déjà préparée
Guacamole
Crème sure
Cheddar râpé



Étapes :
Mettre les ingrédients secs dans un petit bol et mélanger. Verser l'huile d'olive et le jus de lime dans une coupe rectangulaire de 5 ou 7 cm (2 ou 3 po) pour mariner les morceaux de viande. Ajouter les autres ingrédients au mélange de jus et d'huile. Tremper les morceaux de viande dans le mélange liquide d'assaisonnements de sorte à couvrir les deux côtés et mariner la viande au réfrigérateur pendant au moins une heure ou pendant toute la nuit.

Verser une mince couche d'huile d'olive dans la poêle à frire. Allumer l'appareil de cuisson et placer les morceaux de viande dans l'huile. Faire frire légèrement sur tous les côtés en remuant souvent. Laisser frire jusqu'à ce que la viande prenne la couleur voulue. Retirer la viande de la poêle.

Ajouter une petite quantité d'huile d'olive dans la poêle pour frire les légumes. Mettre les oignons et les poivrons dans la poêle et les faire sauter jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

Servir la viande et les légumes avec les tortillas cuites à la vapeur. Inviter vos convives à faire leurs propres fajitas en enveloppant la viande, les légumes et leurs condiments préférés dans la tortilla chaude. Délicieux!

Préparation des tortillas dans la marmite à vapeur :
Faire cuire à la vapeur les tortillas en versant 6,5 cm (2,5 po) d'eau dans la marmite de 15 L (16 pte) et poser le support de cuisson à la vapeur sur la saillie à l'intérieur. Allumer l'appareil de cuisson et porter l'eau à ébullition. Retirer les tortillas de leur sac, les empiler et les envelopper dans un grand papier aluminium. Faire chauffer les tortillas enveloppées en les plaçant sur le support de cuisson à la vapeur. Couvrir et laisser cuire à la vapeur environ 5 à 10 minutes. Éteindre le feu et retirer les tortillas de la marmite à l'aide des pinces. Laisser reposer quelques minutes. Enlever le papier aluminium et mettre les tortillas sur une assiette pour servir.

Quesadillas King Kooker®

Ingrédients :
Grandes tortillas à la farine
Fromage râpé – Celui à votre choix! Les fromages cheddar doux, mi-fort et fort, le fromage Monterey Jack ou le fromage au poivre sont bons.
Huile d'olive
Ingrédients facultatifs :
- Poulet, porc ou bœuf coupé en lanières et précuit
- Tomates fraîches en dés
- Olives noires tranchées
- Oignons verts tranchés
- Avocat tranché



Choix de garnitures :
- Laitue
- Crème sure
- Guacamole
- D'autres tomates en dés

Étapes :
Mettre une cuillerée à soupe d'huile d'olive dans la poêle à frire (comal) et placer la poêle sur l'appareil de cuisson pour chauffer les tortillas. Allumer l'appareil de cuisson. Placer une tortilla dans l'huile chaude et la retourner quelques fois. Lorsque la tortilla commence à chauffer et des bulles d'air se forment, la recouvrir de fromage. Parsemer d'une mince couche les ingrédients de votre choix sur la tortilla. S'assurer de mettre les ingrédients sur la tortilla seulement et non sur la poêle. Lorsque le fromage aura fondu et que les autres ingrédients seront assez chauds, lever un côté de la tortilla et le plier sur l'autre. Enlever le quesadilla plié de la poêle à l'aide d'une spatule et le placer sur un plat. Couper en morceaux, garnir et servir. Cuire chaque tortilla de manière différente pour faire une variété de quesadillas. Ajouter un peu d'huile d'olive à la poêle à frire avant la cuisson de chaque tortilla.

Bananes frites King Kooker®

Utiliser le cuiseur de plein air et le cuiseur à riz ou une poêle à frire pour impressionner vos invités avec ces délices aux bananes.

Ingrédients :
Bananes
Mélange à crêpes
Eau, lait ou œufs (selon les directives de préparation de votre mélange de crêpes préféré)
Huile végétale liquide
Cannelle moulue
Sucre à glacer



Étapes :
Dans un bol, préparer votre mélange à crêpes préféré en suivant les directions de cuisson. Trancher les bananes en longueur et couper ces morceaux en deux afin d'avoir quatre morceaux par banane. Mettre environ 2,5 cm (1 po) d'huile dans la poêle à frire. Allumer l'appareil de cuisson et placer la poêle sur un feu doux avec le thermomètre posé sur le côté de la poêle dans l'huile. Chauffer l'huile à 163 °C (325 °F). Plonger une tranche de banane dans le mélange à crêpes. Lorsqu'elle est recouverte du mélange, placer la tranche de banane avec précaution dans l'huile chaude à l'aide d'une écumoire et des gants de cuisinier et la faire frire jusqu'à ce que le mélange soit cuit. Retourner chaque tranche pour s'assurer que les deux côtés cuisent également. Plusieurs tranches peuvent être cuites à la fois. Lorsque les deux côtés sont cuits, sortir les tranches de l'huile et les placer sur un plat pour refroidir. Saupoudrer les bananes frites avec de la cannelle et du sucre à glacer au goût. Simples mais délicieux!

SECTION IV

LIRE ET COMPRENDRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT KING KOOKER®

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES ET RÉPONSES

1. Quel est le problème si l'appareil de cuisson prend trop de temps ou ne chauffe pas l'huile ou les ingrédients à la température voulue? La flamme de l'appareil de cuisson paraît très faible.

Réponse : Si le tuyau comporte un raccord de type 1 (bouton noir/vert), il est équipé d'un dispositif limiteur de débit. Ce dispositif est conçu pour limiter le débit de gaz en cas de fuite entre le régulateur et l'appareil. Pour obtenir une étanchéité parfaite, ce qui permet un débit maximum de gaz, le robinet à commande manuelle doit être complètement FERMÉE ("OFF") avant l'ouverture du robinet de la bouteille. Un bon moyen de s'en rappeler est « LA BOUTEILLE EST LA PREMIÈRE OUVERTE ET LA DERNIÈRE FERMÉE. »

Le problème peut être corrigé de deux façons :

A.
1. Fermer le robinet à commande manuelle en le mettant à la position OFF (FERMÉE). Fermer le robinet de la bouteille en le tournant à fond dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Vérifier que le raccord de type 1 (bouton noir/vert) est complètement serré contre le robinet de la bouteille.
3. Attendre 5 secondes pour que la pression s'égalise et que le dispositif limiteur de débit se réinitialise.
4. OUVRIR le robinet de la bouteille ("ON" - sens anti-horaire).
5. Ouvrir le robinet à commande manuelle en le mettant à la position ON (OUVERTE).
6. Rallumer l'appareil de cuisson en suivant toutes les instructions contenues dans ce manuel. Vérifier que la flamme a des caractéristiques correctes.

OU

B.
1. Fermer le robinet à commande manuelle en le mettant à la position OFF (FERMÉE). Fermer le robinet de la bouteille en le tournant à fond dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Retirer le raccord de type 1 (bouton noir/vert) du robinet de la bouteille. Le dispositif limiteur de débit est alors réarmé.
3. Raccorder le raccord de type 1 (bouton noir/vert) au robinet de la bouteille. Serrer à fond.
4. OUVRIR le robinet de la bouteille ("ON" - sens anti-horaire).
5. Ouvrir le robinet à commande manuelle en le mettant à la position ON (OUVERTE).
6. Rallumer l'appareil de cuisson en suivant toutes les instructions contenues dans ce manuel. Vérifier que la flamme a des caractéristiques correctes.

2. Combien de temps dure la bouteille de propane?

Réponse : En moyenne, une bouteille pleine permet 15 heures de cuisson normale.

3. J'ai une bouteille d'un nouveau type qui ne se raccorde pas à mon régulateur. Que dois-je faire?

Réponse : Le régulateur fourni avec l'appareil est doté d'une connexion de type 1 que l'on peut visser au robinet de la bouteille qui est aussi muni de filets espacés. Le raccord est protégé par un gros écrou à main en plastique (noir ou vert). Il est également possible de raccorder cette bouteille aux régulateurs de cuiseurs Metal Fusion plus anciens qui étaient munis de fiches en cuivre à filets inversés, que l'on peut raccorder aux filets internes du robinet de bouteille de type 1 (au moyen d'une clé). Si votre bouteille est équipée d'une soupape à déclenchement rapide (de type séparable), nos régulateurs ne pourront être raccordés à ce type de bouteille.

4. J'ai un appareil de cuisson tout neuf et je n'arrive pas à allumer le brûleur. Quel est le problème?

Réponse : Assurez-vous que la bouteille a été remplie de propane. Les bouteilles achetées dans un magasin et prises directement de l'étagère sont généralement vides. Si cela ne résout pas le problème, reportez-vous aux instructions de maintenance, points 3 et 4, page 15. Si vous avez des questions, veuillez appeler Metal Fusion, Inc. au 1-800-783-3885.

SI VOUS AVEZ UNE QUESTION DONT LA RÉPONSE NE SE TROUVE PAS DANS CE MANUEL, VEUILLEZ NOUS ENVOYEZ UN COURRIEL À info@kingkooker.com OU APPELLER LE 1-800-783-3885 DE 7 H 30 à 15 H 30 HNC, DU LUNDI AU VENDREDI.

NOTES

Mesures de sécurité relatives aux appareils de cuisson de plein air

⚠ AVERTISSEMENT!

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS PEUT CONDUIRE À UN INCENDIE, UNE EXPLOSION, UN RISQUE DE BRÛLURE OU D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE POUVANT CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.

Lire attentivement toutes les directives du manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser ce produit. Si vous perdez votre manuel et si vous désirez en avoir un autre, ou si vous avez des questions, veuillez nous contacter en appelant le 1-800-783-3885 entre 7 h 30 et 15 h 30 HNC, du lundi au vendredi ou consultez le site www.kingkooker.com

MISE EN GARDE : Le contenu de ce produit, tel quel et lors de son utilisation, génère des substances chimiques qui, dans l'État de Californie, sont considérées comme des substances susceptibles de provoquer le cancer et des anomalies congénitales (et d'autres risques pour la fonction de reproduction).



UTILISATION EN PLEIN AIR UNIQUEMENT !



NE PAS utiliser l'appareil sous un toit ou un objet le surplombant; garder une zone dégagée dans un périmètre d'au moins 3,05 m (10 pi).



NE PAS utiliser sur les surfaces combustibles.



TOUJOURS éloigner les enfants, les animaux domestiques et toute personne non autorisée de l'appareil de cuisson.



TOUJOURS utiliser un thermomètre à friture pour surveiller la température de l'huile lors de la friture ou du préchauffage.



NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL DE CUISSON SANS SURVEILLANCE lorsqu'il est en cours d'utilisation ou s'il est encore chaud.



TOUJOURS porter des souliers lorsqu'on cuisine. Éviter tout contact des cheveux et des vêtements avec l'appareil de cuisson lorsque ce dernier est utilisé ou s'il est encore chaud.



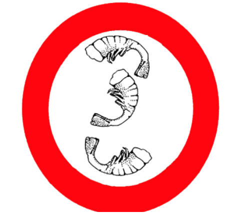
TOUJOURS porter des moufles (gants de protection) et faire attention de ne pas faire des éclaboussures sur de l'huile chaude.



NE JAMAIS couvrir la marmite pendant la friture ou le préchauffage.



TOUJOURS fermer le brûleur (position OFF) après la cuisson.



Il faut TOUJOURS dégeler et sécher complètement les aliments avant de les cuire dans l'huile ou la graisse.